

## Aubergines en robe estivale



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 90 mn

*Servez nappé d'un pesto frais. Recette simple idéale en accompagnement de grillades.*

Recette proposée par : Michael

### Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 tomates
- 1 courgette
- 1 chèvre - frais
- chapelure
- huile d'olive
- thym
- romarin
- persil
- basilic
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 190°C.
- 2 Faites cuire les aubergines entières enveloppées dans du papier aluminium pendant 1 heure au four.
- 3 Coupez la courgette en rondelles, faites-la frire à la poêle jusqu'à coloration, puis posez sur du papier absorbant. Salez, poivrez et saupoudrez de chapelure, d'ail, de persil, de thym et de romarin.
- 4 Coupez alors les tomates en rondelles. Salez, poivrez, saupoudrez également de chapelure, d'ail, de persil, de thym et de romarin.
- 5 Coupez le chèvre frais en tranches.
- 6 Ensuite, réalisez trois entailles dans les aubergines. Assaisonnez l'intérieur, puis posez dans un plat à four des couches successives de tomates, courgette, aubergines et chèvre frais. Enfouez pendant 30 minutes à 180°C.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

